



CATÁLOGO

PRIMAVERA 2020

CONTACTO: MVZ. VICTOR MANUEL MONTES ARAUJO

CEL. 2211096309

MAIL: montes06@hotmail.com

Facebook : Chocolate Tatik Adelino

TA-001-100 HARINA DE AMARANTO



Origen : Puebla

Ingredientes: Amaranto tostado y molido en Molino de Piedra

Presentación: Bolsa compostable de 100 grms, con etiqueta frontal y posterior. Bolsa sostenible, fácil de exhibir, almacenar y manejar. Resistente a cambios de temperatura, sellada a calor.

Propiedades: Excelente fuente de Aminoácidos esenciales, en especial Lisina, presente en pocos alimentos, de alto valor biológico, altamente asimilables, para ser entonces fuente de Proteína de origen vegetal. Fuente de Acido Fólico, para evitar malformaciones. Su índice glucémico es bajo, por lo que lo pueden consumir los Diabéticos. Su componente principal (59%) son Hidratos de Carbono, la mayoría en forma de Almidón, no acompañado de Gluten, como ocurre con otros cereales. Fibra del 7% al 15%, que permite el buen funcionamiento del intestino y el buen cuidado de la microbiota o flora intestinal. Alto en minerales como Calcio, Magnesio, Hierro, Zinc, Selenio y vitaminas del grupo B1, B2, B3, B, A y C. Rico en Escualeno, sustancia grasa antioxidante, para hacer frente a los radicales libres, con efecto protector sobre piel, aparato circulatorio y digestivo y además contiene Lunasin, una proteína que evita el crecimiento caótico de las células. Tiene ácidos grasos omega 3 y 6, que mantienen el colesterol HDL (llamado bueno) en niveles altos mientras disminuyen el de LDL (colesterol malo).

Beneficios:

1. Aumenta el Rendimiento Físico y Mental. Su bajo índice glucémico lo convierte en un buen alimento para el cerebro. Sus hidratos de carbono complejos, la fibra vegetal y sus proteínas contribuyen, en conjunto, a facilitar un suministro constante de glucosa a las neuronas.

2. Es Amigo del Corazón. Regula los niveles de colesterol sanguíneo impidiendo la reabsorción del colesterol que produce la bilis. El amaranto es más rico en grasas que la avena y estas son de gran calidad, principalmente poliinsaturadas. Por todo ello es un alimento cardiosaludable. Además, posee compuestos fenólicos, de efecto antioxidante, y betasitosterol, que contribuye a disminuir el colesterol. Estos compuestos también son útiles en casos de hiperplasia benigna de la próstata.

3. Huesos más fuertes. La combinación de calcio, magnesio y fósforo fortalece el sistema óseo y contribuye a proteger frente a la osteoporosis.

4. Beneficioso para pacientes con enfermedad celíaca y en personas autistas, es un excelente apoyo para pacientes geriátricos y con problemas de desnutrición por su alto valor nutritivo. Gracias a su bajo contenido de grasas, el amaranto es ideal para ser incluido en dietas para adelgazar (UNISIMA.COM) .

Usos: Preparación de bebidas nutritivas, cocina, galletas, tortitas, para espesar sopas y salsas, empanizado de carnes, atoles, croquetas , albóndigas y combinaciones varias con otros cereales.

Fuente: CuerpoMente.com

Precauciones: En caso de preparar bebidas vegetales, tener cuidado pues se libera Acido Oxálico, contraindicado en pacientes que padecen Gota, Artritis reumatoide o enfermedad renal. Se han reportado alergias al Amaranto. Al ser molido en harina, incrementa su Índice Glucémico, (De 35 incrementa a 65) pues en harina es más digerible que en grano. Sin embargo, su nivel sigue siendo bajo en comparación a otros cereales.

Ventajas competitivas: La harina es más versátil y digerible que el grano tostado de Amaranto. En Chiapas, al no ser Estado productor, el precio es de revendedores y llega alto al mercado. En Puebla, existe una cultura muy acentuada en el consumo del Amaranto.

TA-002-250 HORCHATA DE CACAO



Interesante mezcla de semillas de Avena, Amaranto y Cacao Criollo Chiapaneco, pulverizadas en molino de piedra. Base para un desayuno completo y nutritivo. Sin azúcar. Ideal para preparar agua de tiempo, fría, con hielo, o para atoles y bebidas calientes, puede utilizarse como base para preparacion de pasteñiles y Hot Cakes.

. Beneficios: La mezcla de las tres harinas logra una interesante Sinergia alimenticia, en donde la suma de las partes es mayor al aporte de cada uno de sus componentes. Entre los beneficios de la avena tenemos los ya mencionados de bajar el colesterol malo, controlar los niveles de azúcar en sangre y bajar la presión arterial. También ayuda a regular los movimientos intestinales y mantener el peso adecuado, poder antidepresivo y consumir avena regularmente ayuda a reducir la fatiga. Por otra parte, los beta-glucanos que contiene la avena nos ayudan a engrosar los músculos del corazón, minimizando el riesgo al ataque al mismo. La avena tiene propiedades antifúngicas y reduce el riesgo de padecer diabetes del tipo 2. Los beneficios del Amaranto ya han sido extensamente comentados y del Cacao podemos agregar que contiene más de 50 nutrientes y componentes bioactivos como los polifenoles, que tienen propiedades antioxidantes y antiinflamatorias que nos protegen y aportan beneficios sobre la salud, especialmente la cardiovascular. Además, este alimento nos da energía, contribuye a mantener el peso ideal y mejora el estado de ánimo.

PRESENTACIÓN

TA-006-250 Bolsa Lanitec Metálico transparente grado alimenticio de 19x12x7, contiene 250 gramos de Horchata de Cacao, con etiqueta frontal y posterior.

TA-006-1000 Se surte a granel el empaque depende del pedido.

TASCALATE VEGANO

**Bebida preparada con Cacao Criollo
Chiapaneco, Maíz, Canela y Axiote.**

Nuestra versión no contiene azúcar.

Bebida refrescante de origen prehispánico vinculada al amor y a la fiesta, típica de Chiapas.

BENEFICIOS:

- Auxiliar en la nivelación de azúcar en la sangre.
- Mejora la salud cardiovascular y cerebral.
- Alta presencia de flavonoides.
- Diurético natural.
- Desinflamante de próstata, gracias a los esteroides encontrados en el axiote.

USOS:

- Refresco de tascalate frío con agua o leche.
- Helado de tascalate.

PRESENTACIÓN

TA-007-250 Bolsa COMPOSTABLE grado alimenticio de 12x17 CMTS, contiene 250 gramos de Tascalate, con etiqueta frontal y posterior

TA-007-1000 Se surte a granel el empaque depende del pedido.



CHILATE

Bebida de Cacao Criollo Chiapaneco, Arroz, Canela y Azúcar.

Su nombre proviene del Náhuatl Chiliatl “Bebida de chile” elaborada a base de cacao, canela arroz y azúcar, curiosamente no lleva chile. Consumida en México desde la época de la colonia (siglo XV Y XVI. Actualmente es muy popular en el estado de Guerrero.

BENEFICIOS:

- Rico en minerales como Potasio, Fosforo y Magnesio.
- Alta presencia de feniletilamina, enzima cerebral generadora de sensación de bienestar.
- Estimulante digestivo a nivel colon.
- Generador de endorfinas y antioxidantes.

USOS:

- Bebida refrescante, polvo soluble en agua o leche.

PRESENTACIÓN

TA-008-250 Bolsa Lanitec Metálico transparente grado alimenticio de 19x12x7, contiene 250 gramos de Chilate, con etiqueta frontal.

TA-008-1000 Se surte a granel el empaque depende del pedido.



TIZANA DE CACAO

Producto vegano, libre de azúcar.
Apto para diabéticos.

Una vez terminado el proceso de Tostado de nuestras semillas No Fermentadas de Cacao Criollo Chiapaneco, procedemos a descascarillarlas de manera manual, obteniendo con esto la cáscarilla pura y limpia, misma que sometemos a un proceso de Deshidratación solar y tamizado, asegurando con esto su correcta conservación. Envasada en nuestros empaques amigables de papel Kraft, se asegura una larga vida útil aun después de haber abierto la bolsa.

BENEFICIOS:

- Recuperador natural de minerales, en especial Magnesio
- Energetizante y generador de Endorfinas
- Rico en antioxidantes

USOS:

En un litro de agua hirviendo, agregar 3 cucharadas soperas del producto y dejar reposar. Disfrutar a manera de infusión. Endulzar al gusto.

PRESENTACION

Bolsa de papel Kraft con ventanilla, conteniendo 100 grms de cascarilla, rinde 10 Litros.



CHOCOLATE DE MESA

Tradicional pastilla de Chocolate con azúcar y canela para preparar la inconfundible bebida espumosa.

Tableta de Chocolate maciso preparado con cacao, canela, maíz y azúcar, lista para diluirse en leche caliente o agua, para disfrutar del tradicional Chocolate espumoso.

BENEFICIOS:

- Excelente unificador de familias, al fomentar la tradición de desayunar o merendar acompañado de los seres queridos.
- Mantener la tradición de los sabores ancestrales.
- Generador natural de Endorfinas

USOS:

Mezclar una tableta en medio litro de leche caliente y supervisar su correcta dilución. Una vez diluido acompletar en la olla el resto de la leche , moler con Molinillo hasta obtener espuma y servir en un tarro de barro. Un litro rinde para seis porciones.

PRESENTACION

TA-026-90 Tableta de 90 gramos, rinde para un litro de leche.

TA-026-30 Tableta de 30 gramos, rinde para medio litro de leche.



NIBS DE CACAO

**Virutas de cacao tostado,
descascarillado y quebrado.**

Al ser tostadas y descascarilladas, las semillas de nuestro Cacao Criollo Chiapaneco están listas para ser quebradas en Molcajete de Piedra, proceso en el que potencializan su olor característico y su liberación de minerales y enzimas que le dan un sabor característico y una textura crujiente que halaga el paladar de nuestros consumidores, convirtiéndote en aficionado a nuestro cacao.

BENEFICIOS:

- Generador de Ribo flavonoides , auxiliares en la limpieza de la luz arterial del sistema vascular.
- Benefactores del sistema digestivo y cardio pulmonar
- Estabilizador de PH y Presión sanguínea
- Energetizante natural

USOS:

- Snack para cualquier momento del día
- Acompañar aderezos y ensaladas
- Colocar sobre frutas , yogurts y nieves, dando sensación de crujiente a cualquier alimento

PRESENTACION:

TA-012-80 Bolsa de papel arroz, conteniendo 80 gramos de producto.



CAFÉ 3 NUDOS

Compañero ideal de la línea de Cacao, es el Café Chiapaneco de Altura, molido medio, propio para Cafetera

Proveniente de cultivos sustentables ubicados en la comunidad de Oxchuc, en la cordillera de Los Altos de Chiapas, cultivado a mas de 1,800 metros de altura, y en ambiente equilibrado ecológica y amigablemente, nuestros granos de café son cosechados entre árboles frutales, plantas medicinales y un escenario de bosque de nubliselva, con una cantidad impresionante de orquídeas y Tecolumates colgantes, que dan a las matas de café, de la variedad Arabiga, la oportunidad de desarrollo y fijación de aromas y sabores realmente interesantes.

BENEFICIOS:

- Principal generador de antioxidantes
- Bebida relajante y estimulante del sistema nervioso
- Termogénico natural
- Ayuda a reducir el dolor post ejercicio
- Diuretico

USOS:

Preparado a manera de infusión caliente, o combinado para preparar bebidas refrescantes frias.

PRESENTACION

TA-016-500 Bolsa térmica, aluminisada, color rojo distintivo, conteniendo 500 gramos de nuestros granos de Café tostado y molido medio.

CHAPULIN CON LIMÓN Y SAL

El alimento del futuro, en una manera sabrosa de entrega a nuestra dieta diaria.



Recolectados en campos de Amaranto, Alfalfa y cultivos alternativos, libres de pesticidas, de la región poblana de San Mateo Cuanalá, ubicada en las cercanías de la zona de volcanes, nuestros Chapulines son envasados después de un proceso de cocción, salado y condimentado natural y posterior deshidratación, para que conserven su frescura y sensación crujiente dentro de nuestras bolas especiales con cierre Zip-Luck. Manejamos un esquema de Comercio Justo al auxiliar a los recolectores a comercializar su producto y llevarlos de manera directa al consumidor.

BENEFICIOS:

- Más del 70% de proteína digestible
- Ricos en minerales y fibras naturales
- Alto en vitaminas del Complejo B
- Ricos en Ácidos grasos Omega 3
- Las patas son ricas en Bromuro de Arecolina, promotor de Peristaltismo intestinal

USOS:

Consumo directo, o combinado con un sinfín de posibilidades.

PRESENTACIÓN

TA-036-60 Bolsa híbridas con ventana transparente, 60 gramos de chapulín con sal y limón.

TA-037-60 Bolsa híbrida con ventana transparente, 60 gramos de Chapulín con Chile de Árbol.



SAL DE CHAPULIN

Nació para acompañar a nuestras bebidas nacionales y locales, Tequila, mezcal y pox, ganando paulatinamente su lugar en la cocina moderna

Nuestra mezcla de chapulín, con Sal de Mar en grano y chile seco de simojovel, ha resultado ser una agradable mezcla que halaga al paladar al poder combinar con diferentes bebidas, o saborizar algunas frutas y legumbres, o sazonar pescados y carnes.

BENEFICIOS:

- Menos concentración de Sodio que las sales tradicionales.
- Aporte de minerales y proteínas de fácil absorción.
- Digestivo natural.
- Estimulante de salivación y limpieza de papilas gustativas.

USOS:

En la cocina moderna, para sazonar y saborizar diferentes guisos y platillos típicos e innovaciones.

PRESENTACIÓN

TA-038-60 Frasco de cristal contenido 60 gramos de sal.

